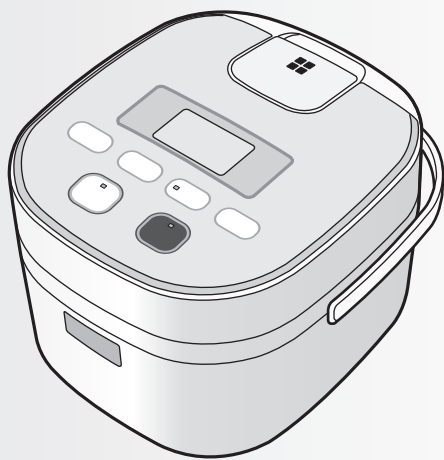
SHARP®

ジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

形名

ケイ エス シー エフ
KS-C5F

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。

この取扱説明書(保証書付)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

●**ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。**
●この取扱説明書は、いつでも見ることができる所に必ず保存してください。
※業務用として、使用しないでください。

もくじ

ページ

安全上のご注意

人への危害、財産への損害を防ぐため、お守りいただくことを説明しています。

■誤った使いかたで生じる内容を、
次のように区分して説明しています。

⚠警告	「死亡または重傷を負うおそれがある」内容。
⚠注意	「軽傷を負う、または財産に損害を受けるおそれがある」内容。

■お守りいただく内容の種類を、
次の図記号で説明しています。

⊘	してはいけないこと。
	しなければならないこと。

⚠警 告 火災や漏電・感電、けが、やけどを防ぐために

電源プラグやコードは、乱暴に扱わない

●定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う
(他の器具と併用した分岐コンセント[延長コード]を使うと異常発熱し、発火・感電の原因)

●電源プラグは根元まで確実に差し込む

●電源プラグに付いたほこりは定期的に取る
(感電・火災の原因)

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
●傷んだコードや電源プラグは使わない
●ゆるんだコンセントは使わない
●傷付けたり、変形させない
- 無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込む・加工する・高温部に近付けるなどをしない。
(火災・感電・ショートの原因)

分解・修理・改造はしない

分解禁止

●自分で絶対に分解・修理・改造をしない
(感電・火災・けがの原因)
修理は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。

●すき間にピンや針金など、異物を入れない 23ページ
(感電・異常動作してけがの原因)

子供だけで使わせない

●乳幼児の手の届く所で使わない
(感電・やけど・けがのおそれ)

取扱説明書に記載以外の用途には使わない

【使用してはいけない料理例】
- **豆類などふきこぼれやすい料理**
- **のり状になるカレーやシチューなどの料理**
- **クッキングシートやアルミホイル、ラップを使用する料理**
- **食材をポリ袋などに入れて加熱する料理**

(蒸気や内容物がふき出して、やけどや、けがのおそれ)

蒸気口に顔や手を近付けない

接触禁止

●特に乳幼児には、触らせない
(やけどの原因)

水をかけない

水ぬれ禁止

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
(ショート・感電のおそれ)

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

●すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する
(発火や発煙、感電のおそれ)

【異常・故障例】
- キーを押しても作動しない。
- 電源プラグやコード、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体が変形して熱板がひずんでいたり、内釜が変形している。

必ず
お守りください

⚠ 注意 けがを防ぎ、家財などを守るために

電源プラグは正しく扱う

プラグを抜く

- **使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く**
  (けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因)

- **電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ**
- **コードを巻き取るときは、電源プラグを持つ**
  (感電やショートによる発火やけがの原因)

次のような使いかたをしない

- **専用の内釜以外では、使用しない**
  (過熱・異常動作の原因)
- **本体を持ち運ぶときは、ボタンに触れない**
  (ふたが開いて、けがややけどの原因)

こんな場所で使わない

- **不安定な場所や熱に弱い敷物の上**
  (けが・やけど・火災の原因)
- **水のかかる所や火気の近く**
  (感電・漏電の原因)
- **壁や家具の近く**
  (変色・変形の原因)

※キッチン用収納棚等をお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

高温部分に触れない

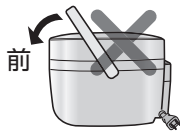
接触禁止

- **使用中や使用後しばらくは、熱板など高温部に触れない**
  (やけどの原因)

お手入れは電源プラグを抜き、冷めてからおこなう

(高温部に触れると、やけどのおそれ)

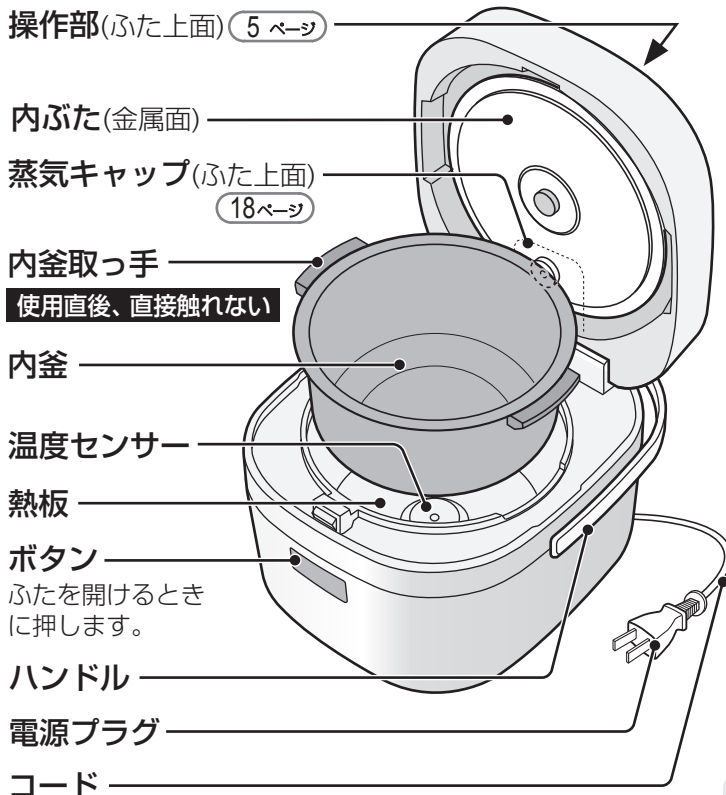
使用上のご注意

- **内釜の外側に米粒や異物が付いたままで使用せず、必ず取り除く**(うまく炊けなかったり、故障の原因)
- **ハンドルに無理な力を加えて前に倒さない**
  (本体変形の原因)
- **ふたにふきんなどをかぶせない**
  (変形・変色や故障の原因)
- **内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などで使わない**
- **直射日光が当たる場所で使用しない**(変色の原因)
- **空炊きをしない**
- **おかゆは、必ず炊飯メニューの「おかゆ」に合わせて炊く**(おかゆは他の炊飯メニューに比べ水量が多いため、ふきこぼれの原因)
- **コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない**
- **使用直後の内釜取っ手には、直接手で触れない**
  (やけどの原因)

内釜のフッ素被膜を長持ちさせるために

- **泡立器や鋭利な用具で洗米しない**
- **付属のしゃもじ以外のものは使わない**
- **食器類を入れたり、炊飯器以外の目的で使わない**
- **酢・油を入れない**
- **調味料を使ったらすぐ洗う**
- **硬いスポンジ・金属たわし・ナイロンたわしなどで洗わない**

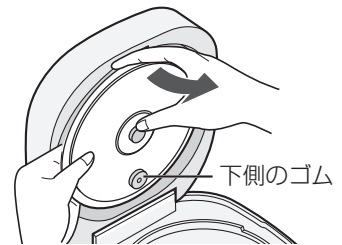
※内釜は、ご使用にともない色むらができることがありますが、衛生上問題ありません。
安心してお使いください。
気になる場合は、購入できます。
お買いあげの販売店へお申し付けいただくか、シャープ地区別窓口でもご注文いただけます。
23ページ

各部のなまえ

本体／付属品

●電源プラグを持って引き出します。(赤マーク以上は引き出さない)
●収納するときは、少し引いて戻します。

初めてご使用になるときは

● 内ぶた、蒸気キャップ、内釜、しゃもじを洗ってください。
● 内釜の下に敷いている**保護シート(紙)は不要です。**
必ず取り除いてください。

内ぶたをはずす・付ける

● **はずしかた**
外周を持ち、手前に引く。
● **付けかた**
下側のゴム部(蒸気口)を差し込んでから、中央を押し込み取り付ける。

● **使用直後の内釜取っ手には、直接手で触れない。**
高温になっているため、必ず、なべつかみなどを使用してください。(やけどの原因)

付属品

● **しゃもじ**
● **米用計量カップ**(約180mL)
● **取扱説明書**(保証書付)※
※当商品は日本国内向けです。
日本語以外の説明書はありません。
This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.

お知らせ音について　操作音、加熱終了音を鳴らないようにするには

電源プラグを差し込む

を『ピピッ』と鳴るまで4秒間押します。

※ただしキーの押し忘れ音(ピッピッピッ…)、エラー音(ピピピ)は鳴ります。

●鳴らすときは、同じ操作をします。(「ピッ」と鳴ります)

操作部

お買いあげの機種によっては、本書で記載しているキーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。

表示部

- 説明のためすべて表示しています。
- バックライトは点灯しません。
- 選択メニューは「◀」が点灯。
- 現在時刻、炊き上がり時刻(予約時)保温経過時間などを表示。(時計は24時間表示)

❶ **白米／無洗米の炊飯をスタートするときに。また、他のメニューのスタートキーとして使います。** 加熱中、ランプが点灯。

❷ **操作または保温をやりなおすときに。再度保温をするときに。** 保温中、ランプが点灯。

❸ **炊飯のメニューを選ぶときに。**

❹ **予約炊飯をするときに。**
予約設定後にランプが点灯。
(「**おいそぎ**」、「**炊きこみ**」、[パン]の予約設定はできません)

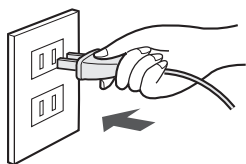
❺ **「時間」、「分」を合わせるときに。**

❻ **パンを焼くときに。**

現在時刻の合わせかた　㊙ 15時10分に合わせるとき

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがあります。
次の手順で合わせてください。

1

電源プラグを差し込む

[時]または[分]を1秒以上押し、点滅したら、[時]を押して「15」に合わせる

- 押し続けると早送りできます。

2

[分]を押して、「10」に合わせる

5秒後に点滅から点灯に変わると、時刻合わせが完了です。

- **予約炊飯するときは、現在時刻が合っているか必ず確認してください。**
- **炊飯・保温・パン(発酵・焼上げ)・予約中は、現在時刻合わせはできません。**

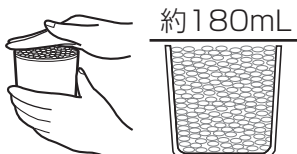
■現在時刻を表示していないとき(むらし・保温・発酵・焼上げ・予約中)に、現在時刻を見たいときは、[時]または[分]を長押しすると、3秒間現在時刻を表示します。

ごはんを炊く準備

内釜で、お米が洗えます

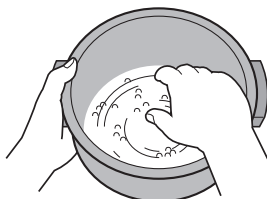
1

お米を正しくはかる

- 付属の計量カップを使う。
- **すりきり1杯で1合です。(約180mL)**

- **本書内のカップ表記は、米用計量カップ(1合＝180mL)です。**
「計量米びつ」ではかると、誤差が出る場合があります。

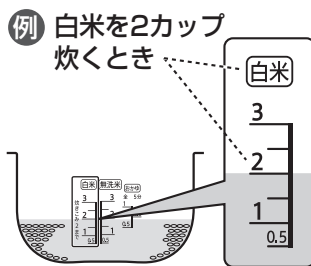
2

お米を手早く洗う

① 1回目は、たっぷりの水でサッとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
② 2回目からは、お米を軽くもむように洗う。
(水は少しにごりが残る程度でよい)

- お湯で洗わないでください。
- 無洗米の場合、底から軽くかき混ぜ、お米に水をなじませます。

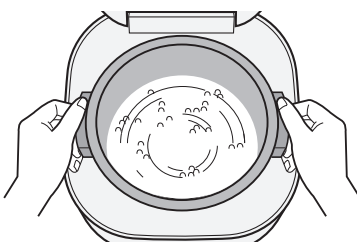
3

水加減をする

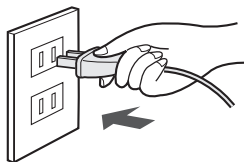
- お米を平らにならし、水平な所で水加減します。
- 内釜の両側に水位目盛があります。炊きたいメニューのお米のカップ数に水位を合わせます。

- お好みで水量を調節するときは、半目盛(1目盛の半分)以内で加減してください。
- お米を水に浸しておく必要はありません。(炊飯時間には、吸水時間が含まれているので、すぐに炊飯をスタートさせることができます)

4

内釜を本体にセットする

- 内釜は、取っ手を本体の凹部に合わせて水平になるよう入れます。

- 本体内側に異物がないか確認します。
内釜外側の水滴なども拭き取ります。
- 内釜をきちんとセットしないと、ふたが閉まりません。

5

ふたを閉めて、電源プラグを差し込む

- 延長コードなどを使って、他の器具と同時に併用しないでください。電圧が下がり、うまく炊けない場合があります。

■炊きかたのポイント

無洗米

- お米にしっかり水を吸収させるために、水加減をする前に底から軽くかき混ぜてください。
- 水を入れると、お米からでんぷん質が溶け出して白くにごり、沈殿して硬めに炊き上がったり、おこげができやすくなります。気になる場合は、1〜2回水を替えてすすぎます。

発芽玄米、玄米

- 炊ける分量は、2カップまでです。
- 水を多めにする場合は、必ず半目盛以内で加減してください。
- 炊飯後は、蒸気キャップが汚れやすいので、必ずお手入れしてください。18 ページ

■発芽玄米

- 白米と混ぜて炊くこともできます。
  市販の商品パッケージに記載の内容をご確認ください。
  (例) 白米**1カップ**に対して、
  発芽玄米**0.5カップ**[水位→1.5(目安)]
  ※お好みにより分量を加減してください。

■玄米

- 白米と混ぜて炊かないでください。
- お料理ノートのポイントもご覧ください。15 ページ

雑穀米

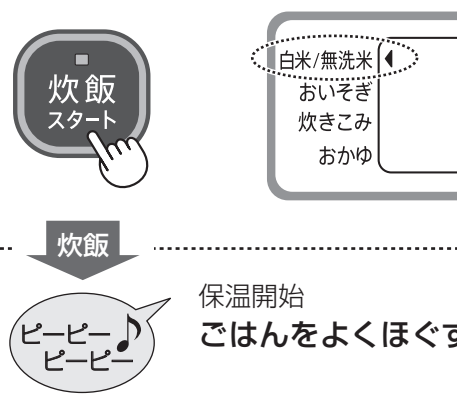
- 雑穀類を白米や玄米に混ぜて炊きます。
  雑穀類だけでは、ふきこぼれます。炊飯しないでください。
- 炊ける分量は、お米を混ぜて2カップまでです。
- お米に混ぜる分量は、市販の雑穀類の商品パッケージに記載の内容をご確認ください。
- 水に浮くような場合は、よく混ぜ、しばらく浸して沈んでから炊いてください。蒸気キャップがつまり、蒸気もれや変形・破損の原因になることがあります。
- 水を多めにする場合は、必ず半目盛以内で加減してください。
- 炊飯後は、蒸気キャップが汚れやすいので、必ずお手入れしてください。18 ページ

おいそぎ

- 少しおこげができたり、硬くなることがあります。
  白米・無洗米以外のお米、具や調味料の入るメニューには使わないでください。

炊きこみ、おかゆについては、お料理ノートをご覧ください。
炊きこみ 14 ページ　おかゆ 15 ページ

■炊飯できる量と目安時間

メニュー	白米/無洗米	おいそぎ	炊きこみ	おかゆ		発芽玄米	玄米	雑穀米
				全がゆ	5分がゆ			
米量(カップ)	0.5〜3		0.5〜2	0.5〜1	0.5	0.5〜2		
時間(分)	45〜55	23〜41	50〜57	65	65	53〜58	100〜107	48〜54

※条件：電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減標準での目安の時間です。
※時間は、お米や具の種類・量・室温・水加減・電圧で変わります。

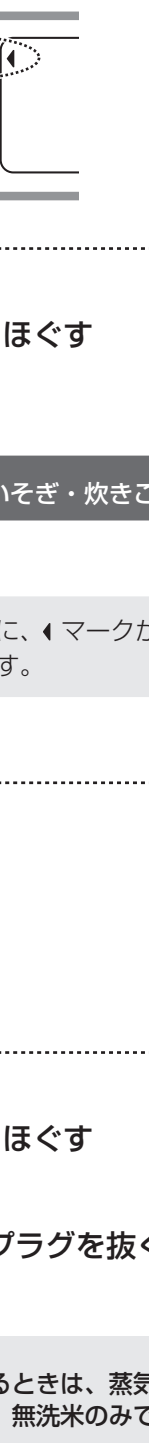
ごはんの炊きかた

白米、無洗米を炊くとき

1

- 電源プラグを差し込むと、初め「**白米／無洗米**」が選択されています。
  炊飯/スタート を押すと、炊飯前の**吸水**と炊飯後の**むらし**を含め、保温まで自動でおこないます。

炊飯

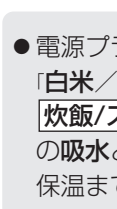
炊飯終了

保温開始

ごはんをよくほぐす

- **保温について** 9ページ

他メニューを炊くとき　おいそぎ・炊きこみ・おかゆ・発芽玄米・玄米・雑穀米

1

◀マークを炊きたいメニューに合わせる

- 押すごとに、◀マークが移動します。

2

- 炊飯/スタート を押し忘れると「ピッピッピッ…」と音が鳴り、炊飯がスタートしません。
- むらしに入ると、炊き上がりまでの残り時間を表示します。

炊飯

炊飯終了

保温開始

ごはんをよくほぐす

- **保温について** 9ページ

使用後は、保温/取消 を押し、電源プラグを抜く

- 炊き上がった直後にふたを開けるときは、蒸気によるやけどに気をつけてください。
- 「おいそぎ」で炊けるのは、白米、無洗米のみです。

保温について

炊き上がると自動的に保温になります

- 保温中、経過時間を表示します。(11時間まで1時間単位。1時間未満は[0]を表示)
  12時間を経過すると時刻表示になりますが、保温は切れません。(保温ランプは点灯)

■炊き上がり後の保温

白米/無洗米	おいそぎ	炊きこみ	おかゆ	発芽玄米	玄米	雑穀米
できます。		炊飯後、自動的に保温になりますが、おすすめできません。(黄変、パサツキ、においの原因)				

■保温時のコツ

- 炊飯が終了したら、底からすくい上げるように全体をほぐし、余分な水分を飛ばす。
- 保温中も時々ほぐす。
- 少量のときは、内釜の中央に盛る。(パサツキ防止)

■保温を取り消すときは

「ピーッ」と鳴るまで 保温/取消 を押してください。

お願い

- 保温を取り消したり、電源プラグを抜いた後は、ごはんを入れたままで放置しないでください。(腐敗・においの原因)
- 次のような保温はしないでください。(黄変、パサツキ、においの原因)
  • しゃもじを入れたまま　• 冷めたごはん　• 12時間以上

使用後は、保温/取消 を押し、電源プラグを抜く

■保温中に現在時刻を見たいときは

時 または 分 を長押しすると、3秒間現在時刻を表示します。

予約のしかた

炊き上がり時刻を2通り登録できます [予約1] [予約2]

現在時刻が合っているか確認する

● 現在時刻の合わせかた 5ページ

1

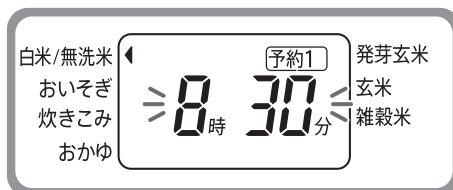
[予約1]、[予約2] を選ぶ

● 押すごとに「**予約1**」と「**予約2**」をくり返し表示します。
● 工場出荷時には、「**予約1**」に6時00分、「**予約2**」に18時00分が登録されています。

● 「予約1」に登録したいとき

2

炊き上がり時刻を合わせる

● 10分単位で予約できます。押し続けると早送りできます。

● 8時30分に炊き上げたいとき

3

白米／無洗米以外のメニューを炊くときは

◀マークを炊きたいメニューに合わせてから、**[炊飯/スタート]**を押す

● 炊飯ランプの点滅が消え、予約ランプが点灯すると、予約の設定が完了です。
● 予約時刻を記憶するので、次回同じ時刻で炊くときは、操作2が省略できます。

● **[炊飯/スタート]**を押し忘れると「ピッピッピッ…」と音が鳴り、予約炊飯が完了していないことをお知らせします。
● 予約中に**[時]**または**[分]**を長押しすると3秒間、現在時刻を表示します。

炊飯

炊飯終了

予約した時刻に炊き上がる
保温開始
ごはんをよくほぐす

● 炊き上がると、予約時刻から保温経過時間の表示に変わります。

炊き上がった直後にふたを開けるときは、蒸気によるやけどに気を付けてください。

使用後は、**[保温/取消]**を押し、電源プラグを抜く

- **「おいそぎ」、「炊きこみ」、パン は、予約ができません。**
- **具や調味料が入るメニューは、予約炊飯をしないでください。**
  具が腐敗したり、調味料が沈澱してうまく炊けないことがあります。
- **12時間以上(夏場は8時間以上)の予約をしないでください。**(腐敗の原因)
- 操作を間違えたときや、予約を取り消すときは、保温/取消 を押します。
- 白米/無洗米・発芽玄米・雑穀米は1時間以内、おかゆは1時間5分以内、玄米は2時間以内の時刻に予約の設定をすると、炊き上がりまでの時間が短いため、すぐに炊き始めます。

パンの作りかた

「小麦パン」「米粉入りパン」を焼くとき

作りかた 16~17ページ

- **1次発酵・2次発酵・焼上げ の加熱ができます。**
- パン を**1回**押すと 1次発酵 、**2回**押すと 2次発酵 、**3回**押すと 焼上げ の操作から開始できます。
- 発酵・焼上げ時間は、加熱スタート前に変更できます。変更するときは、分 を押します。
  分 を押し続けると10分単位で早送りします。(最大60分)
- 加熱終了後、「**延長**」表示中(3分間)は、最大20分まで加熱を延長できます。
  分 で合わせ、炊飯/スタート を押します。
- 「**延長**」が消えた後に、延長をする場合は、各メニュー(1次発酵・2次発酵・焼上げ)で時間を合わせ、
  炊飯/スタート を押してください。(押し忘れると「ピッピッピッ…」と音が鳴ります)
- 発酵・焼上げ中に現在時刻を見たいときは 5 ページ

1次発酵

発酵

終了

- 発酵不足のときは、延長する。

16ページ「手順**4 ポイント**」参照

2次発酵

- **2次発酵からおこなうときは、パン を2回押します。**

発酵

終了

- 発酵不足のときは、延長する。

16ページ「手順**8 ポイント**」参照

焼上げ

- **焼上げからおこなうときは、パン を3回押します。**

焼上げ

終了

できあがり

- 焼き色を濃くするときは、延長する。

17ページ「手順**10**」参照

使用後は、**保温/取消** を押し、電源プラグを抜く

ごはんをおいしくするために

ちょっとした心掛け・愛情でおいしいごはんがいただけます

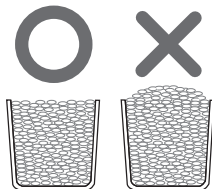
良いお米を選ぶ

- 精米日が新しい。
- 大きさがそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。

風通しの良い所に保存する

湿っぽくて、温かい場所は、避けます。
また、虫の予防にタカのツメ(赤とうがらし)などを入れるとよいでしょう。

付属の計量カップで正しくはかる

お米は、「計量米びつ」ではからないでください。
誤差が生じることがあります。
※無洗米も付属の計量カップではかります。

手早く洗う

お米の洗いかたで、ごはんの味は大きく変わります。
お米は水をすぐ吸収するので、手早くぬかやごみを洗い流します。
(無洗米は洗米が不要ですが、おこげができたり、硬めに炊き上がる場合は、1～2回水を替えてすすいでください)

お米の種類や好みで水加減をする

水位目盛を目安に、水平な場所で水加減をする。
ただし水量を半目盛以上多くしすぎると、ふきこぼれることがあります。

炊き上がり後、すぐにほぐす

できるだけ早くほぐしましょう。
余分な水分を飛ばし、ふっくらと仕上がります。

保温中もときどきほぐす

少量のときは、中央に盛るとよいでしょう。

残ったら冷凍庫へ

残ってしまったら長時間(12時間以上)保温せず、ラップに包んで冷凍庫へ。
食べる直前にレンジで温めましょう。

使ったらすぐお手入れする

汚れは放っておくと取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。

お手入れ（18ページ）

お料理ノート

炊きこみ

ポイント>>>

- 五目ごはん(炊きこみ)など具を入れて炊く場合は、最大2カップまでです。
- 具の量は、お米の30～50%が適量です。(米1カップにつき具の量は45～75g)
  具が多すぎると、加熱不足になることがあります。
- 調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。
  お米と調味料を入れてから水位目盛までだし汁やスープを加え、底からよくかき混ぜてください。(具を入れる前に水位合わせをします)
- 水分の出る具(きのこ類・大根・貝など)を加えると軟らかめに、水分を吸収する具(豆類など)を入れると硬めに仕上がります。お好みで水加減をしてください。
- 具は小さめに切り、お米の上にのせてください。

五目ごはん

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
白米	50～57分	0.5～2カップ

材料 (2～3人分) mL=cc

白米……2カップ
ごぼう……20g
干ししいたけ……2枚
油あげ……1/3枚
こんにゃく……20g
にんじん……20g
鶏もも肉……40g
調味料
- 薄口しょうゆ……大さじ1
- 酒……大さじ1
- 塩……小さじ1/2

だし汁(目安)……約470mL

1. ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを抜く。
2. 干ししいたけは、もどして石づきを取り、油あげは熱湯で油抜きをし、こんにゃくは湯通ししてそれぞれ細切りにする。
3. にんじんはせん切りにし、鶏肉は細かく切る。
4. 内釜に洗ったお米と調味料を入れ、**白米の水位目盛「2」**までだし汁を入れて混ぜ、**1**、**2**、**3**をお米の上にのせる。
5. **炊飯メニュー** を押し、◀マークを「**炊きこみ**」に合わせ、**炊飯/スタート** を押す。
6. 炊き上がれば、ほぐす。
   茶わんに盛り付けた後、みつ葉とのりを飾ってもよいでしょう。

おかゆ

ポイント>>>

- 水加減でさらりとした「5分がゆ」と、重湯がほとんどない「全がゆ」を炊き分けられます。
  お好みで水位目盛を選んでください。
- 無洗米で炊く場合も、おかゆの水位目盛に水加減してください。
- 調味料は必ず炊き上がってから加えてください。
  とろみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと、うまく炊けないことがあります。
- 保温はせずに、お早めにお召し上がりください。時間がたつとのり状になります。
- おかゆはできたてが一番。食べるタイミングに合わせて炊きましょう。

白がゆ

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
全がゆ/5分がゆ	1時間5分	(全がゆ)　0.5～1カップ (5分がゆ)　0.5カップ

材料 (3人分)
白米………………0.5カップ

1. 内釜に洗ったお米を入れ、**おかゆの全がゆ、または5分がゆの水位目盛**「**0.5**」まで水を入れる。
2. **炊飯メニュー** を押し、◀マークを「**おかゆ**」に合わせ、**炊飯/スタート** を押す。
3. 炊き上がれば軽く混ぜ、器に盛り、塩・しそふりかけなどを加える。

玄米

ポイント>>>

- 具を入れるときは、固い材料と合わせてください。
  大豆・黒豆・あずきなどの豆類、ちりめんじゃこ・栗・根菜類などは玄米とのバランスがとれ、おいしくいただけます。

玄米ごはん

水位目盛	炊飯時間	炊飯できる米の量
玄米	1時間40分～47分	0.5～2カップ

材料 (4人分)
玄米……………… 2カップ

1. もみがらなどを取り除きながら、たっぷりの水で4～5回洗う。
2. 洗った玄米を内釜に入れ、 **玄米の水位目盛**「**2**」まで水を入れる。
3. **炊飯メニュー** を押し、▶マークを「**玄米**」に合わせ、 **炊飯/スタート** を押す。
4. 炊き上がれば、ほぐす。

お料理ノート

パン

小麦パン

目安時間

1次発酵	2次発酵	焼上げ
40分	30分	45分

● パン作りは、こねから焼上げまでの全工程で、
2時間30分～3時間程度かかります。

材料　1個(食パン1/2斤分)	mL=cc
強力粉	150g
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/3
ドライイースト	小さじ1(3g)
牛乳(室温のもの)	100mL
バター	15g

1 ボールに強力粉、砂糖、塩、ドライイーストを合わせてふるい入れる。
牛乳を入れて軽く混ぜた後、柔らかくしたバターを混ぜこむ。生地が固いときは、牛乳小さじ1くらいを足す。

2 生地をひとまとめにし、強力粉をふった台の上でたたきつけるようにして力を入れて約10分、全体が均一に耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねる。生地をのばしてみて指が透けて見えればちょうどよい状態。

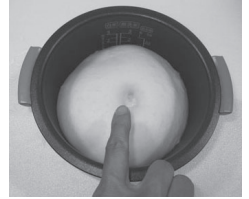
3 きれいに丸めなおし、閉じ目をしっかり閉じる。閉じ目を下にして内釜に入れ、ふたを閉める。

ポイント>>>

生地を少し上から押して平たくすると発酵しやすくなります。

4 [パン]を押して、「**発酵1**」を選び、40分に設定されていることを確認し、[**炊飯/スタート**]を押す。(1次発酵)

ポイント>>>

1次発酵後の生地は2～2.5倍にふくれています。指に粉をつけて中央を押し、穴がそのまま残れば、ほどよく発酵しています。穴がもどるのは発酵不足。様子を見ながら約10分発酵時間を延長してください。

5 生地を上から軽く押さえてガスを抜き、生地の端をつかんで四方から折りこむ。(ガス抜き)

6 生地をスケッパーか包丁で6等分して小さく丸め、ラップをかけて約20分おき、休ませる。(ベンチタイム)

7 生地を上から軽く押さえてガスを抜き、きれいに丸めなおし、閉じ目をしっかり閉じる。閉じ目を下にして、写真のように内釜に並べ、ふたを閉める。

8 [パン]を押して、「**発酵2**」を選び、30分に設定されていることを確認し、[**炊飯/スタート**]を押す。(2次発酵)

ポイント>>>

2次発酵後の生地は2～2.5倍にふくれています。発酵不足の場合は、様子を見ながら約10分発酵時間を延長してください。

9 上面に強力粉少々(分量外)を茶こしで振り、ふたを閉める。[パン]を押して「**焼上げ**」を選ぶ。
45分に設定されていることを確認し、[**炊飯/スタート**]を押す。(焼上げ)

10 焼上げが終了したら、なべつかみなどを使って、**やけどに気を付けて**パンを取り出す。

ポイント>>>

- 上面にも焼色をつけたい時は、パンを裏返し、延長で15分程焼いてもよいでしょう。パンを裏返す時はなべつかみなどを使用し、**やけどに気を付けて**ください。
- 発酵または焼上げ後に延長する場合は、「**延長**」が表示されている間に[**分**]で時間を入れ、[**炊飯/スタート**]を押してください。「**延長**」は、加熱終了後3分間表示されます。
- 「**延長**」が消えた後に、延長をする場合は、各メニュー(1次発酵・2次発酵・焼上げ)で時間を合わせ、[**炊飯/スタート**]を押してください。

バリエーション

米粉入りパン

材料 1個(食パン 1/2斤分) mL=cc

材料	分量
強力粉	120g
米粉(製菓・料理用)	30g
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/3
ドライイースト	小さじ1(3g)
牛乳(室温のもの)	100mL
バター	15g

1 材料表の材料で、小麦パン(16ページ) **1**〜**3** と同じようにする。

2 [パン]を押して「**発酵1**」を選び、[**分**]で30分に設定し、[**炊飯/スタート**]を押す。(1次発酵)

3 生地を上から軽く押さえてガスを抜き、生地の端をつかんで四方から折りこむ。(ガス抜き)

4 生地をスケッパーか包丁で6等分して小さく丸め、閉じ目をしっかり閉じる。閉じ目を下にして、小麦パン **7** のように内釜に並べ、ふたを閉める。
※米粉入りパンは、このレシピではベンチタイムはおこないません。

5 小麦パン **8**〜**10** と同じようにする。

米粉入りパンのポイント>>>

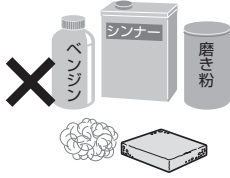
- パンは小麦粉に含まれるグルテンが、イーストが発酵したガスを包みこむことでふくらみます。米粉にはそのグルテンがないので、米粉入りパンは小麦100%パンに比べてふくらみにくくなります。
- 米粉には「製菓・料理用米粉」と「製パン用米粉」があり、今回は比較的手に入りやすい「製菓・調理用米粉」を使用しています。「製パン用米粉」でもできますが、仕上がりが少し異なります。
- 米粉メーカーや保存状態などにより、仕上がりが異なることがあります。

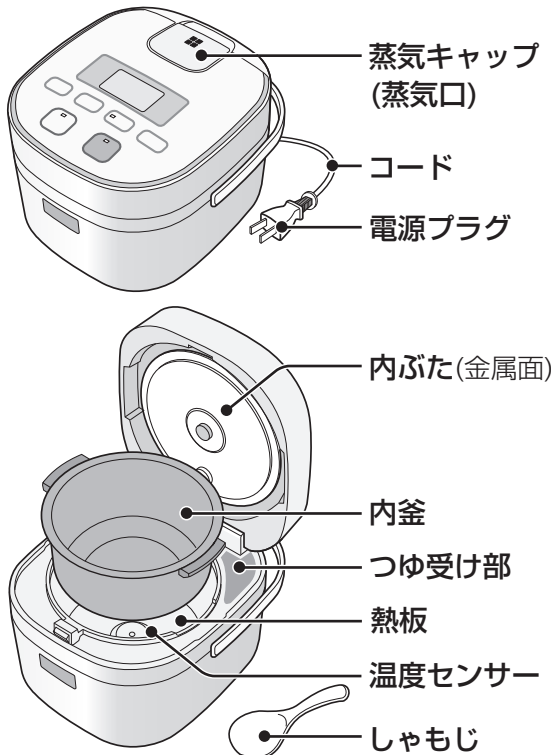
お手入れ

必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう

【感電・やけど・けがの原因】

汚れたら、すぐに！こまめに！が、お手入れ上手のポイント

次のものは使わないでください

シンナー、ベンジン
アルコール、磨き粉

金属タワシ
硬めのスポンジ

内釜、しゃもじ、内ぶた(金属面)

使うたびに、台所用合成洗剤(中性)とスポンジで洗う。
内ぶたのはずしかた 4 ページ

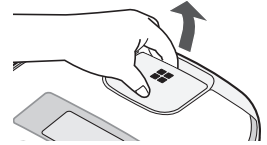
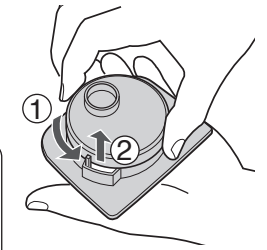
つゆ受け部

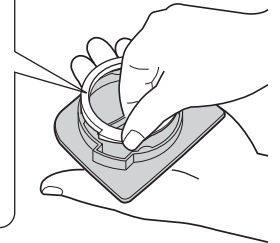
使うたびに、固くしぼったふきんで拭く。

蒸気キャップ

使うたびに、取りはずして流水で洗う。

はずしかた

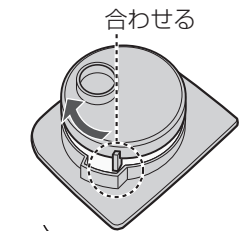
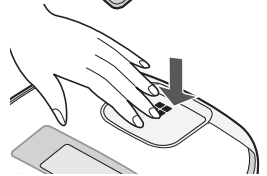
1 蒸気キャップに指をかけて引く。

2 蒸気キャップを左方向に(約30°)回してはずす。

パッキンもはずして洗う。
洗い終わったら忘れずに取り付ける。

ラインが入っている方を**下にして**はめる。

取り付けかた

1 位置を合わせて右方向に回して確実に閉める。

2 中央部を押さえて、確実に本体にはめ込む。

本体、温度センサー、熱板、電源プラグ、コード

汚れてきたら、固くしぼったふきんで拭く。
※熱板にこびりついた汚れは、サンドペーパー(600番程度)で軽く磨き、固くしぼったふきんで拭く。

故障かな？(1)

	こんな場合	確認してください
仕上がり	硬い 芯がある 生煮えになる 軟らかい	●お米は「付属の計量カップ」で正確にはかりましたか？ 「計量米びつ」では誤差が生じることがあります。 ●水平な所で水位合わせをしましたか？ お米の量が多かったり、水の量が少ないと、硬くなります。 お米の量が少なかったり、水の量が多いと、軟らかくなります。 ●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●蒸気キャップ・内釜の外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？ ●お米の種類(銘柄、産地など)や保存状態により、ごはんの炊き上がりが異なることがあります。 ●内釜を本体にセットしたとき、傾いていませんでしたか？ 内釜は、取っ手を本体の凹部に合わせて、水平になるように入れてください。 6 ページ
	焦げる	●洗米加減によっては、ぬか分が残り、焦げの原因となることがあります。 ●蒸気キャップ・内釜の外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●無洗米は、おこげができやすくなります。 おこげが気になるときは、1～2回水を替えてすすいでください。
	炊きこみごはんがうまくできない	● 炊きこみ をご確認ください。 14ページ
炊飯中	ふきこぼれる	●お米・水の量は合っていますか？ お米の量が少なかったり、水の量が多いとふきこぼれます。 ●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●蒸気キャップ・内釜の外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●おかゆを炊くときに、「おかゆ」以外の炊飯コースを選んでいませんか？
	蒸気口以外から蒸気がもれる	●蒸気キャップ・内ぶたを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ 18ページ ●内釜や内ぶたが変形していませんか？ 4 ページ ●蒸気キャップ・内釜の外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？
パン	うまくふくらまない	●こねが足りない。 ●発酵時間が短すぎる。または長すぎる。 ●米粉入りパンは、小麦パンに比べてふくらみにくくなります。 米粉入りパンのポイント 17ページ

故障かな？(2)

	こんな場合	確認してください
保温中	変色する におう	●洗米加減によっては、ぬか分が残り、においの原因となることがあります。 ●アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？ ●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●内ぶた、蒸気キャップ、内釜が汚れていませんか？ ●炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ●12時間以上の保温をしていませんか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？
	乾燥する	●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●蒸気キャップ・内釜の外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●12時間以上の保温をしていませんか？
	ふたの内側に 多量のつゆが付く	●蒸気キャップを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●蒸気キャップ・内釜の外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？
	べとつく	●炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ●保温を取り消した後も、ごはんを入れたままにしていませんか？ ●冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ●ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？
予約	予約時刻に炊けない	●現在時刻が合っていますか？ 5 ページ ●「**予約1**」・「**予約2**」の選択が合っていますか？ ●停電がありませんでしたか？ ●操作の最後に、**炊飯/スタート** を押しましたか？
	すぐに炊き始める	●現在時刻が合っていますか？ 5 ページ ●炊飯目安時間よりも短い時間に炊き上がり時刻を設定しませんでしたか？ (**■炊飯できる量と目安時間** 7 ページ)
	予約 を押すとエラー音が鳴り、予約ができない	●現在時刻を設定していますか？ 5 ページ ●予約できないメニュー(おいそぎ・炊きこみ)を選んでいませんか？
音	「カチカチ」と音がする	●マイコンが火力を調整している音で、故障ではありません。
	「ジュッジュッ」と 音がする	●内釜の外側に付着した水が沸騰する音です。 内釜を本体に入れる前に、拭き取ってください。
	キーの受け付け音、 炊飯終了音が鳴らない	●お知らせ音を消す設定になっていませんか？ **炊飯メニュー** を4秒間押し続けると「ピッ」と1回鳴り解除されます。
	「ピッピッピッ」と 音がする	●操作の最後に、**炊飯/スタート** を押しましたか？

こんな場合	確認してください
表示 **電源プラグを抜くと時計表示が消える**	電源プラグをコンセントに差し込むと、「-　- -」を表示(点滅)する場合は、リチウム電池が消耗しています。電池の交換は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口へご依頼ください。 (23ページ) **(電池が消耗していても電源プラグをコンセントに差し込めば、通常に使えますが、予約する際には、現在時刻を必ず設定してください)** **リチウム電池について**(本体に内蔵) **電池の役目：**●電源プラグを抜いても、現在時刻を表示します。 ●予約時刻の設定を記憶します。 **電池が消耗してくると：** ●電源プラグを抜くと、時計表示が消えます。(電池が消耗していないときでも、いったん消えますが、すぐに表示します) ●コンセントに差し込むと、時計表示が点滅します。 ※電源プラグをコンセントに差し込んでいる間、時計はコンセントからの電源で作動するため、電池は消耗しません。
保温の経過時間が表示されない	● 保温経過時間の表示は、11時間まで1時間単位です。12時間を経過すると、時刻表示になります。(保温ランプは点灯)
その他 **製品からにおいがする**	● 使い始めは、プラスチックのにおいがすることがあります。ご使用にともない、なくなります。

こんな表示が出たら

表示	内容	
C1 または C2	● 保温/取消 を押しても表示が消えないときは、製品が故障している場合があります。 電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店、またはお客様相談窓口にご連絡ください。 (23ページ)	
E1	● 予約していた時間帯で停電があったため、ご飯が炊けませんでした。	**● エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。** **● エラー表示は、保温/取消 を押すと消えます。**
E2	● 炊飯中やパン発酵中、焼上げ中に停電(または電源プラグが抜けた)があり終了しました。そのため仕上がりが悪い場合があります。 パンの場合は、生地の状態を見ながら、時間を追加してください。	
E3	● 「**パン**」の操作をするには、製品が高温です。ふたを開けて15分程度冷ましてください。	

保証とアフターサービス(よくお読みください)

修理を依頼されるときは

持込修理

1 「**故障かな?**」(19〜21ページ)を調べてください。

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。

3 お買いあげの販売店にご連絡ください。

便利メモ お買いあげの際に記入されると便利です。
販売店名
電　話　(　　　)　　—
お買いあげ日　　　年　　月　　日

この製品は、日本国内用に設計されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証期間中

● 修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

● 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

保証書(一体)

● **保証期間……お買いあげの日から1年間です。**
保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

補修用性能部品の保有期間

● 当社は、ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製品の製造打切後、6年保有しています。
● 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

長年ご使用の場合は商品の点検を！
こんな症状はありませんか？
● キーを押しても作動しないことがある。
● 電源プラグやコード、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
● 本体が変形している。
● 熱板がひずんでいたり、内釜が変形している。
● その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検を依頼してください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。

上記症状がなくても、お買いあげ後3〜4年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。
点検費用については、販売店にご相談ください。

仕 様

● 電源プラグを差し込んだ状態では、取消状態でも電子回路を動作させるため、電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。

項目	仕様
定格電圧	100V
定格周波数	50-60Hz 共用
定格消費電力(炊飯時)	350W
外形寸法(幅X奥行X高さ)	231×271×190(mm)
質量	約2.6kg
最大炊飯容量(白米)	0.54L
区分名	E
蒸発水量	26.0g
年間消費電力量	42.0kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	104.8Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	11.6Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.39Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.24Wh

注記
●1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米/無洗米コースの電力量です。
1時間当たりの保温時消費電力量は、白米/無洗米コースの電力量です。
●実際にお使いになるときの消費電力量は使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
●蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
ファクシミリ送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

※弊社では、確実なお客様対応のため、フリーダイヤルサービスをご利用のお客様に「発信者番号通知」をお願いしています。
発信者番号を非通知に設定されている場合は、番号の最初に「186」をつけておかけください。

メールでのお問い合わせなど【シャープサポートページ】

http://www.sharp.co.jp/support/　■よくあるご質問などもパソコンから検索できます。

使用方法のご相談など【お客様相談センター】おかけ間違いのないようにご注意ください。

0120 - 078 - 178

非通知設定の電話は、最初に「186」をつけておかけください。

受付時間（年末年始を除く）
●月曜～土曜：9:00～18:00
●日曜・祝日：9:00～17:00

■フリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

電 話	FAX
06 - 6792 - 1582	06 - 6792 - 5993
〒581-8585　大阪府八尾市北亀井町3-1-72	

修理のご相談など【修理相談センター】おかけ間違いのないようにご注意ください。

0120 - 02 - 4649

非通知設定の電話は、最初に「186」をつけておかけください。

受付時間（年末年始を除く）
●月曜～土曜：9:00～20:00
●日曜・祝日：9:00～17:00

■フリーダイヤルサービスをご利用いただけない場合は…

	電 話	FAX
東日本地区	043 - 299 - 3863	043 - 299 - 3865
西日本地区	06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221

持込修理および部品購入のご相談は、下記地区別窓口(サービスセンター テクニカルセンター)でも承っております。

受付時間（祝日など弊社休日を除く）●月曜～土曜：9:00～17:40　ただし、沖縄地区は月曜～金曜：9:00～17:40

地区	窓口	電話	所在地
北海道	札 幌	011-641-4685	〒063-0801　札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東北	仙 台	022-288-9142	〒984-0002　仙台市若林区卸町東3-1-27
関東	宇都宮	028-637-1179	〒320-0833　宇都宮市不動前4-2-41
関東	東東京	03-5855-0432	〒114-0012　北区田端新町2-2-12
関東	横 浜	045-753-4647	〒235-0036　横浜市磯子区中原1-2-23
中部	静 岡	054-344-5781	〒424-0067　静岡市清水区鳥坂1170-1
中部	名古屋	052-332-2623	〒454-0011　名古屋市中川区山王3-5-5
中部	金 沢	076-249-2434	〒921-8801　野々市市御経塚4-103
近畿	京 都	075-672-2378	〒601-8102　京都市南区上鳥羽菅田町48
近畿	神 戸	078-452-7009	〒658-0025　神戸市東灘区魚崎南町4-12-6
近畿	大 阪	06-6794-5611	〒547-8510　大阪市平野区加美南3-7-19
中国	広 島	082-874-8149	〒731-0113　広島市安佐南区西原2-13-4
四国	高 松	087-823-4901	〒760-0065　高松市朝日町6-2-8
九州	福 岡	092-572-4652	〒812-0881　福岡市博多区井相田2-12-1
沖縄	那 覇	098-861-0866	〒900-0002　那覇市曙2-10-1

●お電話は番号をよくお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。(2012.09)

お問い合わせ先

お問合わせの前にもう一度「**故障かな？**」(19～21ページ)をご確認ください。

メールでのお問い合わせなど
【シャープサポートページ】

シャープ　お問い合わせ　検索
http://www.sharp.co.jp/support/

使用方法のご相談など
【お客様相談センター】

0120-078-178
※詳しくは、取扱説明書23ページをご覧ください

修理のご相談など
【修理相談センター】

0120-02-4649
※詳しくは、取扱説明書23ページをご覧ください

非通知設定の電話は、最初に「186」をつけておかけください。

シャープ株式会社
本　　　　　　　　　社　〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
健康・環境システム事業本部　〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

Printed in China
TINSJA152KRRZ 12K－ CN ①